

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**ANALISIS MUTU IKAN TERI (*Stolephorus* sp.) ASIN KERING
DENGAN PEREBUSAN DAN TANPA PEREBUSAN**

MOH. REZA R. LUNETO
NIM. 632 408 046

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji:

Pembimbing I

Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 198405142008122003

Pembimbing II

Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP.197405212002122002

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**

Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP: 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS MUTU IKAN TERI (*Stolephorus* sp.) ASIN KERING
DENGAN PEREBUSAN DAN TANPA PEREBUSAN

SKRIPSI

MOH. REZA R. LUNETO
NIM. 632 408 046

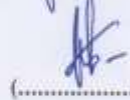
Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu 31 Agustus 2016
Waktu : 15.00 Wita

Penguji :

1. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 198405142008122003


(.....)

2. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP.197405212002122002


(.....)

3. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004



(.....)

4. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001


(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan




Dr. Abd. Hafidz Olih, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Moh. Reza R. Luneto. 632 408 046. 2016. Analisis Mutu Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Asin Kering dengan Perebusan dan Tanpa Perebusan. Dibawah bimbingan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik, kimiawi dan mikrobiologis ikan teri (*Stolephorus* sp.). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai dengan Mei Tahun 2016 di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara Provinsi Gorontalo. Nilai organoleptik mutu hedonik kenampakan ikan teri yang diolah tanpa perebusan memiliki nilai 5,33 dengan kriteria tidak utuh, kurang bersih, kurang rapi, tidak seragam, kusam, agak cemerlang. Nilai organoleptik mutu hedonik bau ikan teri tanpa perebusan yaitu 5,40 dengan kriteria netral. Tekstur ikan teri dengan perlakuan perebusan memiliki nilai 7,67 dengan kriteria padat, cukup liat dan cukup kompak. Kadar abu ikan teridengan perlakuan perebusan yaitu 19,185% dan ikan teri tanpa perebusan 22.52%, sedangkan lemak tidak berbeda nyata. Kadar air dan abu ikan teri asin kering yang diproses dengan perlakuan perebusan dan tanpa perebusan tidak memenuhi syarat (SNI 2708.1:2009-ikan teri asin kering). Mutu mikrobiologis TPC (*Total plate count*) pada ikan teri asin kering yang diproses dengan perebusan dan tanpa perebusan masih memenuhi syarat mutu (SNI 2708.1:2009-ikan teri asin kering) yaitu dibawah 3×10^2 koloni/gram.

Kata Kunci: *Ikan teri (Stolephorus sp.) asin kering, perebusan, tanpa perebusan*

ABSTRACT

Moh. Reza R. Luneto. 632 408 046. 2016. *An Analysis of Dried Salted Anchovy (Stolephorus sp.) Quality with and without Boiling*. Principal supervisor is Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK.,M.Si

This research aims at finding out the quality of organoleptic, chemical and microbiology of anchovy (*Stolephorus sp.*). This research is done in April up to May 2016 in Sub-district of Kwandang, District of North Gorontalo, Gorontalo Province. The hedonic value of the organoleptic quality of the appearance of anchovy which is processed by boiling is 5,33 with criteria of incomplete, less clean, less neat, not uniform, dull, fairly bright. The hedonic value of the organoleptic quality of the appearance of anchovy which is processed without by boiling is 7,67 with criteria of solid, dense and compact enough. Ash content of anchovy with treatment of boiling is 19,185% and anchovy without boiling is 22,52%, while fat is not significantly different. The content of water and ash of dried salted anchovy which is processed by treatment of boiling and without boiling are not eligible (SNI 2708.1:2009 – dried salted anchovy). The quality of Microbiological TPC (Total Plate Count) in dried salted anchovy which is processed by boiling and without boiling is still qualify based on quality (SNI 2708.1:2009-dried salted anchovy) is below 3×10^2 colony/ gram.

Keywords: *Dried Salted Anchovy (Stolephorus sp.), Boiling/Without Boiling*

